



Fermivin® PDM

Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae*

Multifunktionaler Hefestamm für Vergärung und Versektung.

Herkunft

Stamm-Nr. 8906, selektioniert in der Champagne und getestet von DSM-Oenology.

Anwendung

Fermivin® PDM eignet sich für die Vergärung aller Weinarten und Rebsorten. Fermivin® PDM ermöglicht eine vollständige Endvergärung selbst unter schwierigen Bedingungen. Fermivin® PDM ist sehr gut geeignet für die Herstellung von Schaumweinen.

Oenologische Eigenschaften

■ Gärverhalten

- Kurze Angärphase, rascher und gleichmäßiger Gärverlauf.

■ Alkoholausbeute

- 16,0 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.

■ Technologische Charakteristika

- Optimale Gärtemperatur: 14 bis 28°C.
- Alkoholtoleranz: 16 %vol.
- Resistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l.
- Geringe Schaumbildung.

■ Stoffwechsel

- Mittlere bis hohe Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l.
- Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,15 g/l.
- Sehr geringe Acetaldehydproduktion: unter 10 mg/l.
- Geringe Bildung höherer Alkohole.
- Geringe Bockserbildung: weniger als 10 mg/l.

■ Bewahrt die rebsortentypischen Eigenschaften.

■ Phenotype: Killertyp K2.

Dosage

Fermivin®PDM enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung

Fermivin®PDM ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5 - 15°C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

DSM Food Specialties

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands

zu beziehen bei:

Max F. Keller GmbH, Einsteinstraße 14a, D-68169 Mannheim, Telefon +49 (0) 621 32279-79, Fax +49 (0) 621 32279-27, www.keller-mannheim.de

Unlimited. **DSM**